

M. Olivier Clément

312 rue Combo Mtsachiwa

Chembenyoumba

97650 M'Tsangamouji

Tel portable : 06 37 81 02 90

E-Mail : olivier.clement37@gmail.com

Curriculum Vitae**EXPERIENCE PROFESSIONNELLE**

- du 1^{er} mai 2023 agent technique vacataire au Tribunal administratif de Mayotte
- du 1er janvier 2022 au 30 avril 2023 directeur de l'association EPROM ;
- du 1er juillet au 31 décembre 2021 chef de projet technique Eprom à Mayotte ;
- En 2018 et 2020, vacataire en tant qu'agent de greffe au tribunal administratif de Mayotte ;
- du 13 juin 2019 au 31 décembre 2019, vacataire sur poste de catégorie B au ministère de la culture à Mayotte ;
- du 4 février au 12 juin 2019, technicien chez Sublim à Mayotte ;
- de 2012 à décembre 2017, autoentrepreneur et entrepreneur individuel dans la rénovation en Isère et à Mayotte ;
- de 2009 à avril 2016, animateur commercial et merchandiseur « expert » en grandes surfaces ;
- de 1999 à 2012, transporteur livreur-vendeur, agrigel, puis fruits et légumes et messagerie;
- de 1992 à 1999, cuisinier.

COMPETENCES

- Encadrement, Répondre à des appels à projet, faire des demandes de subventions ;
- Monter des actions avec différents partenaires financiers et participatifs ;
- Elaboration de bilans, de projets et dossiers d'évaluation ; Coordination des activités et plannings
- Réaliser des devis, des factures, travailler sur Chorus Pro ; Recherche de financements ;
- Enregistrement et traitement des requêtes ; rédiger des rapports ;
- Traitement et communication des documents dématérialisés ou non avec les différentes parties et aux magistrats dans le cadre de diverses procédures ;
- Accueil et standard ; Traitement du courrier ; Archivage ;
- Rédaction des ordres de mission et réservation hôtel et transports Globeo Travel
- Sais travailler en réseau, scan et travail collaboratif ;
- Publication des actes au RAA ;
- Rangement et classement des documents ou dossiers ;
- Utilisation de l'informatique (Word, Excel, Ciel, messagerie, Outlook, Adobe, Télérecours...)
- Sait travailler sur Windows et MAC

FORMATION

- - BEP Hôtellerie restauration et BEP Cuisine, 8 juillet 1993 ;
- - CAP charcutier préparation traiteur, 30 juin 1991 ;
- - BAFA, FCO à jour ;
- - BTS SAM en cours en VAE.